

## 7 4 . 庄内柿の渋抜き

庄内地方

### 材料

庄内柿（平核無柿）15 kg

アルコール（38度）

又は35度の焼酎180 cc

### 用具

- 段ボール箱
- ガムテープ
- ハサミ
- 霧吹き

### 渋抜きの仕方

柿のほぞをハサミで切る。

表面を傷つけないようにして柿のへたとへたを合わせて箱に重ねて詰める。

アルコール又は焼酎を上から霧吹きかコップで、まんべんなくかける。

箱をガムテープでとめる。

### ポイント

- 柿の表面に傷を付けない。
- 天気のよい日にもぎ取る。
- 新鮮なうちに渋抜きする。
- 味がおちるので、ナイロンなどで密閉しない。

### 庄内柿の特徴

- 種が無いこと。
- 色が独特で鮮やかである。
- ビタミンCとビタミンDに富んでいる。

（羽黒町 しゃくなげ会）

草島 美代子